

BRCGS 식품 안전 분야 부적합 사례 2025-2026

데이터가 전하는
메시지

72,000+
심사 분석



15,000+
단일 조항에서
부적합 발견



80%
현장에서, 최다 문제
회피



위생 (조항 4.11.1) 전 세계 최다 부적합

- 시설 및 장비 청결 유지 미흡
- 접근 어려운 구역에 잔여물 축적
- 청소 루틴 일관성 없음

INSIGHT 시스템 실패가 아닌 일관성 문제입니다.

출입문 및 해충 방지 (조항 4.4.0.8)

- 문을 열어둠
- 상태 불량 또는 밀폐 불량

INSIGHT 해충 문제는 감염이 아니라 접근에서 시작됨.

화학 물질 관리 (조항 4.9.1.1) 10,000+ 부적합

- 보관 잠금 미비
- 라벨링 부실
- 생산 구역 근처 화학물질

INSIGHT 기본적인 관리가 간과되어 오염 위험이 높음.

벽, 천장 및 바닥 (4.4.0.1) (4.4.0.4) (4.4.0.2)

- 손상되었거나 청소하기 어려운 표면
- 먼지 축적 및 응결
- 관리 미흡

INSIGHT 환경이 위험을 결정함.

장비 위험 관리 (조항 4.6.0.2)

- 위험 평가 미흡 또는 누락
- 설비 시운전 과정 부실
- 위생적 설계 이해 부족

INSIGHT 신규 장비 = 새로운 리스크 - 종종 과소 평가됨.

추적성 및 라벨링 (조항 3.9.0.2)

- 라벨 누락 또는 불명확
- 자재 식별 부실

INSIGHT 추적성은 정책이 아니라 실제 현장에서 실패함.

무엇이 이것들을 연결하는가?

가장 흔한 8가지 부적합 사례 중 7가지는 4장 - 현장 기준(Section 4)에 속합니다.

물리적 환경이 여기서 핵심적인 역할을 함. 바닥, 벽, 천장, 장비는 단순히 환경의 일부가 아니라, 오염 관리의 효율성을 결정짓는 요소입니다.

잘 관리되면 식품 안전을 지원하지만 조 금이라도 방치되면 오히려 식품 안전에 역효과를 줍니다.

이러한 영역을 관리하기 어려운 이유는 대부분 일상적인 작업에 의존하기 때문입니다. 이러한 관리 활동은 교대 근무 중 여러 사람이 시간에 쫓기며 지속적으로 수행하는 통제입니다. 작은 실수는 순간적으로 쉽게 놓칠 수 있지만, 시간이 지나면서 심사원이 명확히 확인할 수 있는 패턴으로 쌓이게 됩니다.

이것이 이러한 부적합이 지속되는 이유입니다. 갑작스러운 고장의 결과가 아니라, 일상 속 통제의 점진적인 상실에서 비롯됩니다.

중요한 이유: 이러한 통제는 일상적인 압력에 가장 많이 노출되며, 통제가 흐트러질 가능성이 가장 높습니다.

WHY IT MATTERS

이러한 통제는 일상적인 작업 부담에 가장 많이 노출되며, 흐트러질 가능성이 가장 높습니다.

상위 8가지 부적합을 넘어서: 숨겨진 취약점

현장 기준 외에도, 핵심 시스템 요소에서 일관되게 나타나는 부적합이 있습니다:

- HACCP (공정 흐름 및 위해 요소 식별 미비)
- 문서 관리
- 내부 심사 범위 및 빈도
- 식품 안전 문화 요건
- 보호복 정의 및 관리

이 조항들은 4장(현장 기준)에 비해 발생 빈도가 높지는 않지만, 반복적으로 나타납니다. 이는 현장 수준에서 요구사항을 해석하고 적용하는 방식에 차이가 있음을 나타냅니다. 예를 들어, HACCP 부적합은 잘못된 방법론 때문이 아니라 공정 흐름 매핑이 불완전한 경우가 많습니다. 내부 심사 결과는 심사 프로그램의 부재보다는 범위 정의와 일정 관리와 관련이 있는 경우가 일반적입니다. 식품 안전 문화 관련 부적합은 의도 부족이 아니라 조항 요구사항에 대한 계획이 불완전한 경우를 반영합니다. 각 경우에서 요구사항은 존재하며 인식되고 있습니다. 문제는 세부 사항, 완전성, 또는 조항과의 일치 여부에 있습니다.

이는 현장 기준과는 다른 위험 특성을 가지고 있습니다. 현장 기준 부적합은 운영적이며 눈에 보이는 반면, 이들 부적합은 체계적이고 절차적입니다.

이러한 부적합은 현장이 문제를 사전에 식별하는 능력을 제한하거나, 정의된 요구사항에 대한 부분적 준수로 이어질 때 중요해집니다.

INSIGHT

공정 관리가 서서히 느슨해질 수 있습니다.

귀사의 현장에서의 시사점

- ☑ 복잡성보다 기본에 집중합니다.
- ☑ 일상적인 운영 규율을 강화합니다.
- ☑ 내부 감사를 실시간 관리 도구로 활용합니다.
- ☑ 증상만이 아니라 근본 원인을 해결합니다

LRQA와 함께하는 파트너십

40년 이상의 업계 전문성을 바탕으로, LRQA는 식음료 업계를 위한 신뢰받는 글로벌 리스크 관리 파트너입니다.

귀사를 위해 지원하는 내용은 다음과 같습니다:

- ☑ 심사원의 인사이트를 통해 반복되는 위험을 식별합니다.
- ☑ 근본 원인 분석과 시정 조치를 강화합니다.
- ☑ 효과적인 내부 감사 프로그램을 구축합니다.
- ☑ 현장 기준과 운영 일관성을 개선합니다.
- ☑ BRCGS 요구사항(10판 포함)에 대비합니다.

[더 알아보기](#) →

LRQA에 대하여

LRQA는 선도적인 글로벌 리스크 관리 파트너입니다.

LRQA의 연결된 리스크 관리 솔루션을 통해, 변화하는 글로벌 환경 속에서도 귀사가 한 발 앞서 나갈 수 있도록 지원합니다.

인증과 사이버보안부터 안전, 지속 가능성, 공급망 회복력까지, 귀사의 비즈니스 전반에서 위험을 식별하고, 준비·예방·보호를 지원하는 스마트하고 확장 가능한 맞춤형 솔루션을 제공합니다.

수십 년간 축적된 업계 전문성, 데이터 기반 인사이트, 현장 전문가 네트워크(보증, 인증, 검사, 자문, 교육 분야)를 바탕으로, 전 세계 150개국 이상에서 61,000개 이상의 조직을 지원하고 있습니다.

LRQA - Your risk management advantage.

문의

자세한 정보는 www.lrqa.com/ko-kr 을 방문하여 문의를 남겨주세요.



LRQA
2F T Tower 30
Sowol-ro 3-gil,
Jung-gu, Seoul
04637
Republic of Korea

Care is taken to ensure that all information provided is accurate and up to date; however, LRQA accepts no responsibility for inaccuracies in or changes to information.

LRQA
Your Risk Management
Advantage